

かにの鮮度とお客様の笑顔にこだわる「蟹翔」

仕入れ、流通、人、蟹翔が築いてきた3つのネットワーク力

かに専業20年の料理人が技を競う「料理の作り込み」

「IT技術」を食の現場へ取り入れたおもてなし



3つのネットワーク力

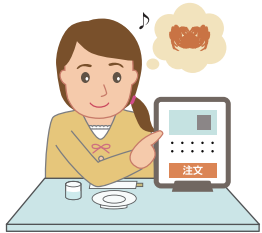
- 季節によって刻々と変化する食材を見極める「仕入れのネットワーク」
- 新鮮さ保ち、生産者から消費者へ、より速く食材を運ぶ「流通のネットワーク」
- かに卸売業の経験と全国20か所の仕入先との信頼関係から生まれた「人的ネットワーク」

料理の作り込み

- 200種類のオリジナルメニュー、他にはない料理へのこだわり
- 料理の作りこみ、食材のこだわり、すべてはお客様の「笑顔」のために
- 蟹の商品代金に見合う「鮮度」、「品質」、「満足」、「金額設定」に100%の責任

IT技術を活用した「おもてなし」

- 電子メニューシステム導入で、料理のイメージを正確に伝達。注文から支払いまで、これ一台で!
- アンケートシステム導入で、お客様の生の声を現場にフィードバック
- IT利用で、多店舗展開も容易に! リアルタイム情報共有、分析することで経営戦略に!



蟹翔

- 【住所】〒790-0005
愛媛県松山市花園町3-12 ムカイビル2F
- 【電話】089-987-8440
- 【FAX】089-987-8441
- 【担当】白石 雄三(Shiraishi Yuzo)
- 【メール】yuzoshiraishi1968@gmail.com
- まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

「かに」のことなら
私にお任せください!

